

## Pedido del cliente

**Mostrador expositor de gastronomía ventilado, vidrio recto, estante intermedio, 0°/+5°C, longitud 1805 mm, full opcional.**

**Precio: 1.608,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** BAIA18

**Categoría:** SERIE BAIA - profundidad 85 cm - cristal recto

## Pedido del cliente

---

### Descripción

**Mostrador expositor de gastronomía ventilado, vidrio recto, estante intermedio, 0°/+5°C, longitud 1805 mm, full opcional.**

La **vitrina expositora de gastronomía ventilada** es la solución ideal para quienes desean un mostrador profesional capaz de unir **elegancia, funcionalidad y máxima capacidad de conservación**. Diseñada para realzar productos frescos como **embutidos, carne, quesos, verduras y repostería**, es la elección perfecta para **gastronomías, carnicerías, panaderías, pastelerías, supermercados y tiendas de alimentos** que buscan un mostrador expositivo profesional.

Dotada de refrigeración ventilada con agregado interno, asegura una temperatura constante entre 0°C y +5°C, ideal para la conservación de alimentos frescos incluso en ambientes de **hasta 25°C y con humedad del 60%**. La distribución uniforme del frío permite mantener los alimentos en las mejores condiciones durante todo el período de exposición.

Esta vitrina se distingue por un diseño contemporáneo gracias a los paneles **frontales y de base en acero pintado, fáciles de limpiar y resistentes al desgaste**. La amplia área expositiva en acero, el vidrio recto frontal y los laterales completamente de vidrio garantizan una visibilidad total de los productos. Está dotada de estante intermedio de vidrio y vidrio anticondensación, elementos que contribuyen a una exposición siempre clara y ordenada.

La vitrina cuenta con una amplia área expositiva constituida por planos removibles y una cámara interna de almacenamiento refrigerada, ambas realizadas en acero. La cámara dispone de prácticas puertas abatibles, perfectas para tener siempre a mano las reservas refrigeradas.

Los productos dentro de la vitrina se exhiben de manera atractiva gracias a la presencia de iluminación LED color blanco.

El funcionamiento es rápido e intuitivo y presenta control digital de la temperatura mediante un display situado en la parte inferior trasera de la máquina, descongelamiento automático y evacuación del agua de condensación mediante bandeja.

Características técnicas:

- La superficie de trabajo en acero inoxidable, material de fácil limpieza e higienización.
- Puertas de vidrio corredizas del lado del operador.
- Vidrio frontal abatible para una limpieza simple y rápida.
- 4 ruedas fijas y 4 pies regulables para un transporte facilitado y máxima estabilidad durante el uso.
- Documentación.

**FOTO MERAMENTE INDICATIVA**

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1805 x P 850 x H 1210 mm
<b>Potencia</b>	0,51 KW
<b>Peso neto</b>	133 Kg
<b>Equipamiento de serie</b>	1 estante, puertas corredizas de cristal, luz LED, cámara interior, cable + enchufe, cristal anticondensación, 4 pies 4 ruedas
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 - 230V (1N) 50 HZ
<b>Temperatura</b>	0°C / +5°C
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Longitud de la vitrina expositora</b>	1200
<b>Profundidad de la vitrina expositora</b>	850 mm
<b>Altura de la vitrina expositora</b>	1200 mm
<b>Cantidad de gas</b>	150 gr
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Se entrega</b>	Montado
<b>Tipo de vidrio</b>	vidrio recto